

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Polpo alla griglia sul letto di rucola con pomodorini *N*

Oktopus vom Grill | Rucolabett | Kirschtomaten

Grilled octopus | rocket bed | cherry tomatoes

17,00 €

Spaghetti al parmigiano *A, G*

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

Spaghetti from the Parmesan loaf

11,00 €

Risotto con la zucca e taleggio *G*

Risotto | Kürbis | Taleggio

Risotto | Pumpkin | Taleggio

16,00 €

Lasagne al forno *A, C, G, I, L*

Hackfleisch Lasagne

Minced meat lasagne

12,00 €

Linguine con polpo, gamberi al zafferano *A, B, N, I, L*

Linguine | Oktopus | Garnelen | Safransauce

Linguine | Octopus | Prawns | Saffron sauce

17,00 €

Guancia di manzo al vino rosso con carote e pürre di patate *G, I, L*

Geschmorte Rinderbäckchen | Rotweinsauce | Karotten | Kartoffelpüree

Braised beef cheeks | red wine sauce | carrots | mashed potatoes

19,00 €

Pesce spada alla griglia con verdura *D, I*

Schwertfisch vom Grill | Gemüse

Grilled swordfish | vegetables

22,00 €

Pizza con salsiccia e olive *A, G*

Pizza | Salsiccia | Oliven

Pizza | Salsiccia | Olives

15,00 €

Torta della nonna *A, H, C, G*

Mürbeteig-Nuss-Vanille Kuchen

Shortcrust Nut Vanilla Cake

6,00 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.